41e Année. — N° 7 17 Février 1924

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Ravaz..... Chronique. — Les variations de la production en 1923; — Remplacement des manquants ; — Sevrage de jeunes greffes ; — Un cas de Rougeau ; — Réclame Américaine.

Paul Héran..... Sur le sous-solage des vignes.

Gabriel Verge..... Les raisins de table tardifs.

A. Manenc..... Taille longue et culture continue.

Informations et communications des sociétés agricoles. — Contre le sucrage de la vendange.

Chemins de fer P.-L.-M.

Bulletin commercial. — Observations météorologiques

« Le Progrès Agricole et Viticole » n'autorise la reproduction de ses articles qu'à la condition expresse d'en indiquer la source.

CHRONIQUE

Les variations de la production en 1923

Comme on sait, sauf dans quelques vignobles gelés au printemps : Yonne, Champagne, Auvergne, Est, etc., la récolte au mois de juin dernier s'annonçait plus forte encore qu'en 1922, l'excédent des raisins atteignait 20 à 25 o/o.

A la vendange, la récolte est restée supérieure à la précédente de :

17 o/o Hautes-Alpes,
40 o/o Basses-Alpes,
2 o/o Alpes-Maritimes,
4 o/o Var,
47 o/o Bouches-du-Rhone,
40 o/o Gard,
28 o/o Vaucluse.

A mesure qu'on s'élève vers le Nord en suivant les vignobles bordant la vallée du Rhône, la production diminue. La diminution est de :

11 o/o Ardèche,
32 o/o Loire,
75 o/o Haute-Loire,
47 o/o Rhône,
46 o/o Saône-et-Loire,
45 o/o Côte-d'Or,
16 o/o Drôme,
33 o/o Loire,
22 o/o Savoie,
28 o/o Haute-Savoie,
24 o/o Ain,
58 o/o Jura,
65 o/o Doubs,
86 o/o Vosges,
70 o/o Marne,

Elle est due en partie aux gelées de printemps et en partie aux mauvaises conditions climatériques qui présidèrent à la floraison et au premier développement des grains, et amenèrent ainsi une coulure parfois intense.

Diminution également, mais peu importante, dans l'Hérault, l'Aude, mais qui atteint 24 o/o dans les Pyrénées-Orientales.

C'est donc les départements méditerranéens du Sud-Est qui ont ont été les plus favorisés, en apparence tout au moins, et tout particulièrement le Gard, Vaucluse et Bouches-du-Rhône. C'est que là, la récolte de 1922, qui est notre terme de comparaison, avait été très diminuée par les gelées d'automne 1921, qui détruisirent beaucoup de coursons. C'est aussi que la récolte 1923 put largement bénéficier de pluies orageuses survenues en juillet-août et qui apportèrent en certains endroits plus de 60 mm. d'eau, quantité suffisante pour assurer le grossissement des raisins.

Dans l'Hérault, l'Aude et les Pyrénées-Orientales, grosse sortie de raisins, mais presque pas de pluies. Durant tout l'été, depuis juin jusqu'à fin août, Montpellier ne reçut que 60 mm. d'eau, et Perpignan encore bien moins : 21 mm., ce qui explique que dans ce département, la réduction de récolte ait pu être plus forte que dans les deux autres.

Un autre groupe de départements a été favorisé, c'est celui du Sud-Sud-Ouest. Les plus-values sont de :

17 o/o Ariège,
20 o/o Haute-Garonne,
18 o/o Hautes-Pyrénées,
19 o/o Basses-Pyrénées,
9 o/o Gers,
10 o/o Landes.

Les Pyrénées ont été favorisées, c'est plutôt rare. Le Tarn, qui est souvent dévoré par les maladies, n'en a pas souffert cette année.

Avec la Gironde, le déficit apparaît; il est de :

47 o/o Gironde,
16 o/o Charente-Inférieure,
31 o/o Dordogne,
25 o/o Charente,
42 o/o Vendée,
30 o/o Deux-Sèvres,
43 o/o Vienne.

Il est aussi très important dans le groupe des départements du Centre :

38 o/o Puy-de-Dôme,
30 o/o Allier,
50 o/o Cher,
58 o/o Yonne,
53 o/o Nièvre,
45 o/o Indre.

ainsi que dans le groupe des vignobles de la vallée de la Loire :

48 o/o Loire-Inférieure, 38 o/o Indre-et-Loire,
35 o/o Maine-et-Loire, 50 o/o Loir-et-Cher.

En résumé :

Les accroissements de production sont dus : 1° à l'abondante sortie des grappes, favorisée par une température élevée au débourrement ; puis par des pluies suffisantes qui ont fait grossir les raisins.

Les réductions sont dues : dans quelques cas, aux gelées de printemps ; dans toutes les régions froides et pluvieuses au refroidissement qui s'est produit pendant la période de la floraison ; dans les régions chaudes, à la sécheresse de l'été qui a empêché les grains de grossir.

Remplacement des manquants

On nous écrit :

« Vous avez signalé et préconisé plusieurs fois dans le *Progrès* le greffage des racinés l'année même de leur plantation suivant la méthode d'Etienne Marès. Ce procédé, qui donne des résultats favorables pour une plantation proprement dite, peut-il être efficacement employé pour des remplacements de manquants en vieilles vignes ?

Je procède en ce moment à ces remplacements en diluvium alpin par de beaux racinés Rupestris-Monticola dans des trous soigneusement faits. Croyez-vous que je puisse tenter de les greffer dès cette année, et si oui, quels seraient l'époque la plus favorable et les précautions spéciales à prendre ? »

H. (Gard).

On a en effet établi des vignobles par le procédé indiqué dans la lettre de notre correspondant. La reprise à la greffe est même meilleure que sur sujets enracinés depuis un an ou plus : c'est que les sujets mis en terre depuis quelques mois n'émettent pas de pleurs, dont on sait le rôle nuisible.

Mais pour que le résultat soit satisfaisant, c'est-à-dire pour que la puissance de développement soit suffisante, ces jeunes greffes doivent être cultivées avec beaucoup de soins : labours continus ou presque, pour que la terre soit souple sur une bonne épaisseur, pas d'herbe. Il faut en outre que le terrain ait été bien préparé.

Peut-il en être ainsi dans une vieille vigne ? Evidemment non. Le terrain a perdu sa souplesse, il est tassé. Les labours sont nécessairement peu nombreux et d'autant plus rares qu'ils seraient

plus utiles, c'est-à-dire à la fin de l'été. S'il n'y a pas d'herbes, ce qui est rare, il y a à côté du jeune plant de vieilles souches qui sont pour lui plus que des mauvaises herbes. Bref, il y a de grandes chances pour qu'un plant, ainsi greffé, ne puisse se bien développer.

J'en dirai autant du greffé-soudé. Lui aussi éprouve de grandes difficultés à bien pousser au milieu des vieilles vignes.

Mais si au lieu d'un vignoble du Gard, il s'agissait d'un vignoble de l'Ouest, du Centre, de l'Est, bref, d'une région pluvieuse, la réponse serait tout autre. Là, en raison de la fréquence, sinon de l'abondance des pluies, les mauvaises herbes, les racines des vieilles souches gênent moins les jeunes plants de repiquage, greffé-soudé ou greffé après quelques mois de plantation.

Dans les pays chauds et secs, on ne peut donc guère remplacer les manquants qu'avec des racinés qui seront greffés après un ou deux ans de plantation.

Sevrage des jeunes greffes

« Au mois de juillet 1923, je vous avais écrit pour vous demander un conseil pour des vignes 7.120, qui périssaient en pourrissant juste à la greffe après avoir très bien pris, en pleine végétation.

Le 3 juillet vous m'aviez répondu de vous envoyer 3 ou 4 jeunes souches pour vous rendre compte ; je n'avais alors pas donné suite à l'affaire ; étant au beau temps ; mais aujourd'hui, au moment de la taille, je retrouve le même fait, aussi je viens de vous envoyer par la poste un petit colis pour pouvoir vous rendre compte et me renseigner là-dessus si vous le pouvez ».

M. G. (Var).

Voici un conseil que l'on sasse et rassasse : sevrez avec soin les greffes sur place l'année du greffage et même l'année suivante, sans quoi le greffon, surtout si la soudure s'est effectuée assez mal, développera de nombreuses et puissantes racines qui rendront inutiles celles du sujet et qui donneront ainsi une vigne directe, au lieu de la vigne greffée que vous désirez obtenir. Mais rien n'y fait. Chaque année, on nous signale de jeunes vignes qui, après avoir poussé vigoureusement la première année, meurent peu après. Dans ce cas, c'est qu'on s'est décidé à effectuer le sevrage au moment du déchaussage ; et la souche privée des racines du greffon, mal soudé du reste, n'ayant plus que celles du sujet atrophié, meurt.

Ou bien, le sevrage n'est pas effectué. La souche vit encore ici avec les racines du greffon et même est beaucoup plus belle que les autres tout d'abord ; puis, le phylloxéra étant intervenu, ces racines dépérissent peu à peu. Les racines américaines peuvent bien renaître un peu, mais jamais suffisamment pour nourrir convenablement une belle souche.

Donc, il faut veiller au sevrage, couper les racines du greffon dès qu'elles ont un ou deux décimètres de long, c'est-à-dire dès le mois de juin ; les couper à nouveau en août s'il y a lieu et consolider fortement le jeune plant par une butte de terre large et élevée.

Ces greffes sur place insuffisamment sevrées sont, comme je l'ai dit plus haut, toujours les plus belles l'année même de la greffe. A la taille suivante, on leur laisse une charge en rapport avec la puissance de la végétation. La suppression des racines du greffon ne laissant à ces jeunes ceps qu'un système radiculaire rudimentaire, ils sont dans l'impossibilité de mener à bien leur récolte ; et ainsi ils périssent à la fois sous l'influence d'une production excessive et du retard apporté au sevrage.

Dans le cas de notre correspondant, les soudures étaient démolies et pourries, il n'y a qu'à arracher et à replanter.

Un cas de Rougeau

« Je vous adresse un pied de vigne dont les sarments ont séché. C'est un Gaillard 157, greffé-soudé sur Rupestris du Lot ; cette plantation est de 1921. Il y a un peu plus d'un hectare en bon terrain, profond, argilo-calcaire. Ces Gaillard ont poussé avec une belle vigueur au début, cette année encore ils avaient de nombreuses grappes de raisins, pas de coulure ; jusqu'en fin juillet, belles apparences. L'été a été très sec, nous avons souffert d'une sécheresse exceptionnelle, très fortes chaleurs. Les vignes ont commencé à décliner fin juillet. Plus tard, les feuilles se tachaient de points rougeâtres, comme un indice de brunissure.

Ces vignes sont sur fil de fer. Je crains qu'on les ait taillées sur bois trop long pour de jeunes plants. Les soins culturaux n'ont pas manqué. Nous passons la houe tout l'été, au moins huit ou neuf fois dans les vignes. Elles ont reçu de l'engrais l'hiver dernier.

Nous avons déchaussé quelques ceps pour nous rendre compte si les vers blancs n'attaquaient pas cette jeune plantation. Nous n'avons rien trouvé.

Est-ce que les Gaillard n'ont pas donné des mécomptes par ailleurs ?

Ils donnent toute satisfaction chez un de nos voisins, M. Garcin de Brue, dans un terrain analogue au nôtre.

Nos greffés-soudés viennent tous de la maison Richter, de Montpellier. Nous avions demandé, il est vrai, des Gaillard 157 sur 3309. Il ont fait

défaut sur 3309 et M. Richter nous a envoyé sur Monticola, disant que cela ferait aussi bien.

L'affinité serait-elle moins bonne ?

Dans ma pensée on a taillé trop long bois cette jeune vigne, sous prétexte qu'il fallait un sarment long pour le courber et l'attacher au fil de fer.

Cependant, dès sa deuxième feuille, cette plantation avait donné des signes de dépérissement à l'automne : les feuilles rougissaient et se pointillaient de brun. A ce moment là, l'état souffreteux ne pouvait être attribué ni à la taille à long bois, ni à la surproduction. Nous les avions bien soignées et l'été de leur troisième feuille (3e) s'était passé normalement.

(En 1922). — Engrais : elles ont reçu 600 kilos superphosphate, 200 kilos chlorure de potassium, 150 k. sulfate d'ammoniaque.

Voulez-vous, Monsieur, me donner votre avis au sujet de ces jeunes Gaillard. Les ceps malades forment une tache assez étendue dans la plantation. »

DE J. (Var).

Le 157 Gaillard a, on le sait, une tendance à trop produire. La taille longue qui lui a été appliquée n'a pu qu'exagérer encore cette tendance. Et il est bien certain qu'il a souffert d'une surproduction excessive par rapport à sa vigueur, car ses sarments et même ses racines sont vides de matières de réserve.

Mais l'affaiblissement a précédé la surproduction. L'affinité n'y est pour rien. 157 préfère Rupestris à 3309. Ce qui y est pour quelque chose, c'est la nature ou la situation du terrain. La souche envoyée est, en effet, un exemple typique de la maladie du rougeau, qui a été étudiée dans les derniers numéros du Journal ; sa tige est profondément *cannelée* (voir la planche en couleur précédente), comme le sont généralement les vignes qui ont pris le rougeau. Il se pourrait que les rupestris-sujets aient été prélevés sur des souches Court-Nouées, car les rapports du C.-N. et du Rougeau paraissent assez étroits. Mais l'affaiblissement ne porterait que sur des souches isolées et non sur une surface étendue. Il n'est guère possible d'indiquer avec précision ce qu'il y a à faire quand un des éléments d'information, la connaissance du terrain, manque. Il est probable qu'une aération du sous-sol donnerait ici de bons résultats.

Réclame Américaine

Il ne suffit pas de savoir faire le vin, il faut savoir le faire acheter. Voici comment s'y sont pris les viticulteurs californiens :

« Tout le monde, écrit M. Nauser, dans *Chimie-Industrie*, connaît le régime de la prohibition. Il menaçait de ruiner la viticulture californienne. Immé-

diatement grâce à cette puissance créatrice américaine, on a découvert deux choses : que les raisins de Californie séchés au soleil comme ceux de Malaga contenaient du fer, et on a découvert, d'autre part, qu'en persuadant au public par les moyens tout puissants d'une réclame organisée qu'il fallait tous les matins prendre du fer, on pourrait tirer parti de ces raisins. Alors dans tous les bureaux de poste, dans tous les bureaux de tabac, dans les bibliothèques des gares, etc., on a mis des petites pancartes qui vous arrêtent et qui vous disent : Avez-vous pris votre dose de fer ce matin ? Si vous ne l'avez pas prise achetez votre petit paquet de raisins sans pépins, seedless raising, de raisins baisés par le soleil, sunkiss, de filles du soleil, sunmaids : cinq-cents le paquet ».

S'il y a du fer dans le raisin, il y en a aussi dans le vin ; il y a longtemps que les médecins les plus réputés ont conseillé le vin, les bons vins, aux personnes pâles, anémiées et à toutes celles qui veulent se maintenir en bonne santé. Les Bordelais, qui savent aussi bien faire le vin que le vendre, ont de tout temps proclamé la haute teneur en fer de leurs vins et, par suite, leur supériorité pour les personnes affaiblies, comme pour les bien portantes. Nos vins de liqueur sont aussi très riches en fer. Et ils contiennent aussi les vitamines A,B et C. Qu'attendent Frontignan, Lunel pour faire placerp artout des petites pancartes?...

L. Ravaz.

SUR LE SOUS-SOLAGE DES VIGNES

« Puisque la question du sous-solage, alias Scasso, est de plus en plus à l'ordre du jour, et semble attirer l'attention des nombreux viticulteurs qui, par la force des choses, sont amenés à rechercher, avec l'économie de main-d'œuvre, des rendements régulièrement rémunérateurs de leurs vignes déjà vieilles et, si possible, à éviter l'arrachage, toujours onéreux, qui partout ne donne pas les résultats escomptés. J'en ai chez moi une preuve très marquée et combien peu encourageante, permettez-moi de vous faire part du résultat de mes recherches en ce sens.

Comme beaucoup d'autres observateurs avant moi, j'avais pensé que les passages répétés de nos instruments attelés : charrues vigneronnes, fourcats, bissocs, canadiennes, etc., surtout cette dernière, devaient à la longue amener dans le sous-sol un énorme tassement sur ces malheureuses racines qui n'en pouvaient mais. J'avais aussi remarqué sur quelques racines, remontées accidentellement à la surface, le manque complet de chevelu ou, s'il s'en trouvait, c'était à la toute extrémité et encore, combien rare et menu.

De plus, sur ces longues racines, on remarquait une série de nodosités, indiquant bien qu'elles ne végétaient plus, se maintenant là par la force de l'habitude ; et enfin, ce qui me paraissait plus grave, c'est que dans le nombre beaucoup étaient mortes et d'autres tellement atrophiées et lignifiées qu'à peine, sur le milieu, après section horizontale, on trouvait un léger point encore vivant.

Ces observations, plusieurs fois répétées, m'amenèrent, par l'association

naturelle des idées, à comparer la souche dans son habitat, à une plante dans un vase à laquelle un jardinier soigneux et observateur, fait subir, suivant la force et le développement des sujets, un dépotage annuel ou bisannuel. On voit alors la plante reprendre une nouvelle vigueur, simplement parce qu'elle a été, d'abord, séparée des racines atrophiées, rafraîchie et rajeunie ensuite dans ses autres racines et enfin mise dans un milieu vierge et bien ameubli.

De là à conclure que si l'on pouvait arriver facilement, et surtout sans augmentation de main-d'œuvre, c'est là le hic, à modifier sur place le milieu dans lequel vivaient nos souches, on devrait obtenir le même résultat. C'était le gros pas à franchir.

Mais voici la très grosse objection : comment obtenir un ameublissement en sous-sol, avec l'outillage et la force ordinaire dont nous disposons, étant bien reconnu qu'il fallait fouiller le sol sur 0,35 à 0,40 de profondeur au moins ?

Ne trouvant rien dans l'arsenal viticole dont nous disposons, et Dieu sait s'il est complet, je fis établir, par le forgeron du pays et sur mes ordres, un outil à brancard, essentiellement composé de 3 lames verticales placées sur un bâti ad hoc, le terrage se donnant par la vis ordinaire du brancard.

Aux essais, avec un cheval fort, nous fîmes 0,25/0,26 de profondeur. Ce n'était pas suffisant ; mais avec 2 chevaux en flèche nous couvrîmes aisément 0,40, laissant derrière l'outil un sol uni et cotonneux, ce qu'il fallait, à condition bien entendu que le sol soit exempt d'herbes et la terre « à point » suivant le terme généralement consacré.

Devant ces résultats et encouragé dans cette voie par les relations si intéressantes, données au « Progrès » par ces maîtres et viticulteurs qui s'appellent : Ringelmann, Coulondre, Rocherol, etc., etc , et aussi par les transformations obtenues par ces chercheurs dans des vieilles vignes tangeantes de l'arrachage, j'ai commencé de sous-soler mes pièces de vigne, laissant dans chacune un témoin, me réservant, si vous le permettez, de vous communiquer en temps voulu mes observations.

Cette note, un peu longue peut être, sera, si vous le voulez bien, une réponse à la demande d'un outil spécial, que faisait M. Rocherol dans le « Progrès » du 13 courant. Dites-lui qu'après 3 ans d'essais et de recherches, j'ai établi un outil de sous-solage, perfectible peut-être, mais assurément pratique que j'espère sous peu présenter aux viticulteurs et qui leur donnera toute satisfaction.

Poussan, 26 janvier 1924

Paul Héran.

LES RAISINS DE TABLE TARDIFS [1]

Servant. — Très cultivé dans le département de Vaucluse sous les noms de *S. blanc*, *Plant vert* dans les localités des environs de Cavaillon, Isle-sur-Sorgues, Chateaurenard, pour la production de raisins d'expédition au début de l'automne. On le rencontre aussi dans le Sud de la Provence, le Languedoc où il n'est représenté que par un nombre restreint de souches et surtout en vue de la provision ménagère de raisins.

(1) Voir p. 63, 113 et 129.

Au moment de la crise phylloxérique, ce cépage s'était montré résistant à l'insecte alors que l'ensemble des autres vignes succombaient sous l'action de ses piqûres ; seules, quelques souches éparses de Servant subsistaient encore au milieu des champs dévastés.

Et le Docteur Seigle en fit des plantations dans la commune du Thor (Vaucluse). Mais avec le temps cette vigne disparut, elle aussi, comme les autres Vinifera ; sa résistance n'avait rien de spécifique, mais était simplement la conséquence de sa vigueur qui la caractérise.

La description sommaire de cette variété est la suivante : souche à très gros tronc couvert d'une abondante écorce se détachant par longues lanières.

Sarments très longs, gros, retombant sur le soi, ramifiés, mérithalles allongés à écorce jaune-brun parfois pruinée au niveau des nœuds, à rayures plus foncées très nettement apparentes, à bois dur et à cloison épaisse.

Feuille adulte quinquelobée, à sinus pétiolaire fermé, latéraux presque fermés, glabre sur les deux faces, quelques poils pubescents sur les nervures face inférieure.

Grappe conique, ailée, lâche, à pédoncule fortement lignifié, à rafle épaisse, à pédicelle gros et à bourrelets volumineux ; à grains très légèrement oblongs, gros, à peau mince, mais résistante, pruinée et qui reste verte à maturité d'où les noms de *Plant vert, Gros vert* qu'on lui donne parfois, juteux à saveur peu sucrée, mais fraîche, agréable.

Sa culture est facile, car le Servant s'adapte à tous les modes de culture. Actuellement, en Vaucluse, il est le plus généralement conduit en souche basse. Dans les jardins ou collections d'amateurs on le dispose en espalier à grand développement. Mais il ne constitue pas l'objet d'une culture spécialisée en dehors de cette région ou, d'ailleurs, l'importance de la récolte avant guerre ne se chiffrait que par environ 300.000 kg. de raisins expédiés.

Par suite de sa tardivité, les expositions les plus ensoleillées devront lui être réservées, afin d'assurer une meilleure maturation, qui est de 4e époque. Ainsi qu'une situation abritée du froid et autant que possible de l'humidité car la récolte a intérêt à se faire le plus tard possible afin d'augmenter la valeur de la récolte.

Comme c'est une vigne très vigoureuse, une conduite à grand développement lui sera toujours préférable. La question du porte-greffe doit viser surtout à faciliier la maturation et aussi à ne pas trop augmenter la densité de la grappe qui enlève une certaine valeur aux raisins.

Ce cépage est aussi très rustique, il débourre très tard, se défend bien contre les maladies cryptogamiques, ses grappes résistent bien à la pourriture automnale et se conservent longtemps sur souche et également *très bien* au fruitier. Parfois il a tendance à se court-nouer, notamment sur les porte-greffes très vigoureux : tel le Rupestris du Lot, le 17-37, etc...

Le raisin du Servant est un de ceux qui convient tout particulièrement pour la culture tardive et pour la conservation pendant l'hiver et par suite il mériterait d'être cultivé sur une plus grande échelle ; il pourrait avec avantage concurrencer les raisins que nous achetons à l'étranger, tel l'Ohanez que nous vend l'Espagne.

Il existe une variété dite « *Servant Rond* » qui se rapproche par l'ensemble de ses aptitudes du S. vert. Par ses caractères, il s'en distingue surtout par la grappe à grains plus petits, ronds et très légèrement teintés en rose quand la maturité est complète, la rafle est peu lignifiée, le pédicelle gros, le bourrelet très gros,

Cette vigne, comme la précédente, est très vigoureuse et surtout extrêmement fertile à un point tel que toute les ramifications secondaires ont deux et même trois grappillons.

Ce qui vient d'être dit au sujet du S. Vert peut s'expliquer en ce qui concerne la culture du Servant Rond.

Il convient aussi de rattacher au S. Vert une vigne très cultivée dans les Alpes-Maritimes sous le nom de *St-Jeannet*.

Divers auteurs en font une variété spéciale en se basant sur des différences qui existeraient dans la grappe et dans la coloration du sarment.

Or ces deux sortes de caractères ne peuvent constituer des variations d'une valeur suffisante pour créer une variété différente, car il est très facile de faire varier les caractères du fruit quant à sa forme et enfin bien plus facilement la coloration du sarment.

La vigne pousse-t-elle dans un terrain frais ou dans un terrain sec, les caractères de ses organes changent considérablement à un point tel qu'il est facile de s'y méprendre. La coloration surtout est variable selon la façon dont croit la vigne et ne saurait fournir des caractères d'une fixité suffisante.

Cette vigne *St-Jeannet* constitue la richesse du pays du même nom situé sur un coteau à environ 40 km. de Nice à vol d'oiseau. Les vignerons y ont établi des terrasses avec des murs en pierres sèches pour retenir la terre, et contre lesquels s'étale la végétation soutenue diversement.

Sur la partie moins accidentée, les vignerons ont modernisé la culture en établissant des treillages horizontaux constituant de véritables « pergola ».

Dans cette situation privilégiée se trouvent réunis à la fois : un sol sec qui convient bien, un ensoleillement complet, un abri contre les vents du Nord, la rareté des pluies, autant de conditions favorables à la maturation et à la bonne fructification.

Les fruits sont conservés aussi longtemps que possible sur souche jusqu'en mars. Un peu avant et jusqu'à cette époque, ils sont vendus sur les marchés des villes hivernales de la côte d'azur à des prix très rémunérateurs.

Olivette. — Cépage appartenant essentiellement à la région méditerranéenne, se rencontre dans l'Hérault, Vaucluse, Bouches-du-Rhône, et Var où d'ailleurs il n'y occupe qu'une très faible superficie.

Son extension reste limitée à cause de sa maturation qui est très tardive, seulement octobre.

Vigne très vigoureuse, à port dressé, sarment gros à la base, court, jaune-brun, à rayures brunes proéminentes, à mérithalles courts, nœuds saillants plus foncés.

Feuille quinquelobée à sinus latéraux profonds, pétiolaire ouvert rigoureusement glabre sur les deux faces.

Grappe conique raccourcie, lâche, à rafle épaisse, peu lignifiée, à pédicelle long, gros, à bourrelet très épais. Grains gros, olivoïdes, atteignant facilement 30 mm. au grand diamètre, très adhérents à leur pédicelle, à pellicule épaisse, résistante, couleur beurre à complète maturation, chair croquante, peu sucrée, à saveur légèrement acidulée agréable.

L'Olivette demande des terrains secs, caillouteux, comme ceux où elle est cultivée dans l'Hérault, à Vendémian, pour donner son maximum de résultat ; si non la maturation serait difficile, même impossible, dans une terre fraîche, fertile. Comme la chûte des feuilles est tardive, il conviendra

également de planter l'Olivette dans une situation abritée des vents froids, cette précaution aidera la maturation.

Ce cépage est rustique, il débourre très tardivement, facile à défendre contre les maladies cryptogamiques, craint très peu l'oïdium, la grappe

Fig. 6. — Olivette blanche. Grappe réduite et grain de grosseur naturelle.

résiste très bien à la pourriture d'automne, elle peut se conserver sur souches jusqu'aux premiers froids ; elle convient très bien pour le fruitier, c'est

un des raisins susceptibles de se conserver facilement avec toutes ses qualités jusqu'au printemps.

Cette vigne est peu fertile, la greffer sur porte-greffes qui favorisent la mise à fruits tel le Riparia, la maturation y gagnera également. Les yeux

Fig. 7. — Olivette noire. Grappe réduite et grain de grosseur naturelle.

de la base n'ont généralement peu ou pas de grappe, la taille longue est donc préférable.

Il existe plusieurs variétés d'Olivette. Les plus répandues sont l'*O. blanche*, l'*O. de Barthelet*, cette dernière à tendance au millerandage, ses grains elliptiques à pellicule mince sont aussi moins résistants à la pourriture d'automne ; l'*O. noire*, qui est un très beau fruit, à grains allongés, d'un beau noir bleuté, très décoratif et un peu moins tardif. Elle est cultivée en Russie méridionale sous le nom de *Malakoff-Isjum*.

Sultanina. — Serait originaire de l'Asie Mineure d'où il s'est propagé en Grèce et aussi dans quelques vignobles du bassin de la Méditerranée.

Cette vigne est caractérisée par une très grande puissance de végétation, le tronc est volumineux, les sarments longs et très gros.

Feuille adulte de grandes dimensions, entière ou faiblement trilobée, légèrement tourmentée, vert foncé, entièrement glabre.

La grappe est caractéristique par son grand développement qui atteint parfois plus de 0 m. 50 de longueur ; cylindro-conique, faiblement ailée, à pédoncule épais peu ou pas lignifié à pédicelle herbacé grêle, bourrelet mince ; à grains elliptiques aplatis à leur extrémité de 10-12 % de diamètre, à peau mince, jaune dorée à maturité, *sans pépins*, à chair croquante, saveur sucrée agréablement parfumée.

Fig. 8. — Fragment de grappe de Sultanina (D'après M. J.-M. Guillon).

La culture de cette vigne exige quelques soins particuliers en raison de sa grande puissance ; la fructification est souvent insuffisante et même parfois nulle, les souches doivent être conduites à *très grand développement* pour permettre de conserver les sarments fructifères dans toute leur longueur car les yeux placés à une certaine distance de la base sont les plus fertiles.

La charpente de cette vigne demande aussi à être disposée à une certaine distance du sol afin que les longues grappes ne soient pas souillés par la terre pendant les pluies.

La Sultanina ne convient que pour les climats chauds ensoleillés afin d'assurer une meilleure fécondation plutôt délicate.

Les porte-greffes qui facilitent la fertilité ainsi que la maturation sont indiqués pour cette vigne.

La culture de ce cépage se fait sur une grande échelle en Asie-Mineure dans les vignobles des environs de Smyrne pour la préparation des raisins secs, qui est une source importante de revenus de ce pays. Le vignoble de Smyrne possède à lui seul une étendue d'environ 40.000 Ha de vigne Sultanina, dont les produits sont séchés.

En Grèce, la culture du Sultanina ne comprend que 3.600 Ha seulement, ce pays cultive surtout le Corinthe pour les raisins secs.

Les fruits à l'état frais font aussi l'objet d'un commerce important dans ces pays car la grappe, très ornementale, est très appréciée par l'absence de pépins ainsi que par sa saveur agréable.

Fig. 9. — Fragment de grappe de Piment. (D'après **M. J.-M. Guillon.**)

En France cette vigne ne peut prospérer avec profit que dans quelques rares situations très tempérées et encore avec des soins culturaux. Mais le *climat tunisien* surtout et aussi celui de l'Algérie doivent lui convenir très bien, d'ailleurs le Sultanina existe en Tunisie sous le nom de Sultanie ou Bellabesses.

Piment. — Originaire de Grèce. Il est rare en France, autant dire qu'il n'existe pas dans la culture, mais seulement dans quelques collections. Par suite de la maturation très tardive, 4me époque, et de la saveur un peu fade de son fruit, il ne prendra aucune extension.

Cependant les caractères de la grappe, grande, conique, lâche, à grains volumineux, ovoïdes, d'une très jolie couleur rose en font un très beau raisin.

Peut-être aurait-il une valeur après la conservation au fruitier en mars-avril, alors que les fruits frais sont rares.

Vigne très fertile, à grappe résistante à la pourriture, très vigoureuse qui convient pour des formes à très grand développement.

Santa-Paula. — Une autre variété ; Santa-Paula dont la fig. 10 donne une idée du fruit très ornemental, convient bien pour la conservation à l'eau-de-vie. Cette vigne peu fertile exige une taille longue et des pincements répétés, pour lui assurer une production régulière ainsi que la beauté de la grappe.

* * *

Il ne faut pas peut-être oublier les producteurs directs ! Quelques-uns en effet peuvent convenir pour la culture des raisins de table, malgré que leurs qualités n'égalent pas encore celles d'un Muscat par exemple.

Un blanc qui paraît posséder quelques aptitudes pour cette destination est le n° 5860 Seibel. Sa résistance aux maladies est appréciable, la beauté et la qualité de son fruit constituent un ensemble qui peuvent le faire classer parmi les Hybrides à raisins de table ; maturité 2me époque.

Fig. 10. — Santa-Paula. Grappe réduite et grain de grosseur naturelle.

Le 5813 Seibel, le 4337 de Castel qui ont de belles grappes noires conviennent aussi. Tous les deux sont tardifs et leur culture est surtout indiquée dans les vignobles de l'Afrique du Nord.

Gabriel VERGE,
Ingénieur Agricole,
Chef de Travaux à l'Ecole d'agriculture
de Montpellier.

TAILLE LONGUE ET CULTURE CONTINUE

Magalas, le 24 Novembre 1923.

« A la suite de votre intéressant article paru dans le *Progrès* du 19 novembre sur les tailles longues, permettez-moi de vous soumettre les modestes observations que m'a suggéré votre communication sur ce sujet. Ces observations ne découlent pas toutes d'une grande technique en la matière, mais elles sont le fruit de nombreuses remarques, à la suite de deux essais personnels, très suivis, de taille et de culture de M. Maroger et de beaucoup de réflexions sur cette question si discutée aujourd'hui.

Vous nous démontrez que taille longue n'est pas toujours synonyme de surproduction. Cette taille ne nous donne des récoltes surabondantes que si nous la voulons trop généreuse. Passé une certaine limite de rendement, si l'on veut aller plus loin, l'excédent de raisins est tel que le volume des grains en est diminué et par suite celui du vin, de même que sa qualité. Mon essai sur 6 fils de fer m'a donné des fruits bien moins beaux que celui sur 4 fils de fer où j'avais 4 sarments seulement.

Suivant le mode de taille nous pouvons obtenir :

Ou le maximum de quantité ;

Ou le maximum de qualité.

Le maximum de quantité s'obtient par la taille extra-longue. Celle-ci nous donnera d'abord la surproduction et, ce qui est pire, cette surproduction sera faite, d'une façon générale, de vins acides et sans degré suffisant. L'article de M. Médard, paru toujours dans le *Progrès* du 19, est sur ce point édifiant. La maturité sera trop retardée et, quoi qu'on en dise, la souche risque fort de s'épuiser.

Le maximum de qualité s'obtient par une taille très courte, tout à fait opposée dans son principe à la précédente. Cette taille fait la souche vieille et le vin bon, mais elle donne peu. Aujourd'hui où la culture de la vigne devient une industrie, elle nous laisse trop en arrière pour lutter de rendement avec des méthodes nouvelles qu'elle ne nous permet pas d'appliquer dans son entier.

Le secret, pour moi, consiste à produire beaucoup sans produire à l'excès, à faire un vin bon sans trop chercher à le faire excellent ; en un mot à faire un vin propre et marchand. Ce point délicat ne me semble pouvoir s'obtenir que par le fil de fer combiné avec une culture et une vinification appropriées.

Ce qu'il y a de nouveau dans le système Maroger, ce n'est pas tant sa taille dont tout le monde parle beaucoup ; ce n'est pas non plus sa culture uniquement superficielle qui soulève, à raison peut-être, tant d'objections. A mon avis, ce qu'il y a de nouveau et dont on parle moins, c'est vous qui avez trouvé le mot juste, Monsieur le Directeur, c'est la culture *continue*. Cette culture est un grand pas dans le progrès. En raison de ses nitrifications répétées et de nombreux autres avantages exposés dans le livre de M. Maroger, elle doit nous permettre d'enregistrer des résultats plus considérables que ceux que nous obtenons.

Dans notre plantation en gobelet, pour pouvoir arriver à donner des façons si répétées, il faudra espoudasser la vigne en octobre et la rogner tous les étés. Est ce logique, et, à la longue, les inconvénients occasionnés par ces mutilations ne seront-ils pas pire que les avantages recherchés ?

La taille ultra-précoce, avec toutes les feuilles, diminue la vigueur et la fertilité de la souche à partir de la 3e année. (M. Ravaz. « Taille hâtive ou taille tardive »). — Pourtant, il faut faire la culture continue si nous voulons obtenir le maximum de fertilité de notre terre.

Alors, le fil de fer n'est-il pas la solution qui permet de trancher cette question ? On semble en avoir peur. En somme que lui reproche-t-on ?

D'épuiser la vigne ? C'est une légende. Il y a chez M. Maroger des vignes sur 6 fils de fer qui ont une frondaison superbe. Et ces vignes ont plus de 30 ans ! On peut dire que c'est spécial aux terrains de Livières. Supposons, bien qu'il y ait un peu partout des terres aussi fertiles et profondes qu'à Livières et même un peu plus. Mais si cela était, la production n'est-elle pas fonction du nombre d'yeux laissés à la taille et non du nombre de fils de fer ? La mise en espalier n'impose pas la condition de laisser 8, 4 ou même 2 sarments et, comme vous nous dites si bien, on peut avec une taille soi-disant longue, arriver à moins charger la souche qu'en gobelet. Mais ce n'est pas non plus ce que nous cherchons et sans aller aux extrêmes, il est permis de demander au fil de fer un peu plus qu'au gobelet.

Si, par suite de bonnes et fréquentes fumures, nous laissons un peu plus de bois sur nos gobelets est-ce qu'on dira que nous voulons épuiser la souche ? Pas plus un système de culture qui permet de mieux fertiliser le sol et d'y maintenir plus d'humidité n'épuisera la souche, même si nous lui demandons un peu plus d'effort par le fil de fer, surtout si ce fil de fer même est la condition indispensable pour produire ce travail intensif qui compensera l'effort demandé.

Il y a ensuite les frais d'établissement. Sans doute ils sont considérables, mais si l'on fait avec des piquets de fer ces frais sont faits une fois pour toutes. Il est à remarquer que dès les premières années les excédents de production compenseront la plus grande partie des frais de palissage. Ceci est une question de calcul et de placement de capital, tout comme lorsqu'il s'agit d'acheter une vigne. Est-ce plus pratique de rogner et d'espoudasser tous les ans ; est-ce plus logique ? Non. Et finalement c'est peut-être plus cher.

A mon avis, ce qu'il y a de sérieux à reprocher au fil de fer et dont on parle peu, c'est la maturité tardive. Avec les attaques récentes d'eudémis cela pourrait devenir gros de conséquences si un remède efficace n'est pas bientôt trouvé.

En retour, quels avantages ne nous procure-t-il pas ! Tous se résument, ou plutôt découlent de la culture continue, de cette culture incessante que seul il permet d'appliquer intégralement. La taille longue fait sortir les raisins, la culture continue permet à ces raisins de grossir et de mûrir sans pour cela épuiser la souche.

Est-ce à dire qu'il faut obligatoirement laisser 4 à 8 sarments, donnant 2 à 300 raisins par souche ? Non, je crois la taille Maroger trop généreuse, trop extrémiste. On dit que les raisins qu'elle donne ne mûrissent pas. Ils mûrissent ; mon expérience a été malheureusement dévastée par l'orage de grêle du 21 août, mais à cette date déjà les raisins prenaient couleur. Des viticulteurs avertis, ayant visité Livières en pleine vendanges, m'ont assuré que les raisins étaient mûrs. Mais, d'après eux, les grains auraient dû être plus gros et leur conviction est que le même rendement eût pu être obtenu avec des grappes moins nombreuses et plus grosses. C'est la conviction que j'ai aussi de mes essais ; les raisins ont beaucoup coulé d'abord et, malgré cela, surtout sur 6 fils de fer, les grains n'ont pas grossi comme je l'aurai cru.

Trop de raisins ne donnent pas plus de vin et, par contre, ils donnent un vin moins fin, bien que la vinification en blanc supplée au manque de finesse et de couleur.

Du reste, M. Maroger qui récolte jusqu'à 430 hectos à l'hectare dans quelques vignes, obtient une moyenne de 200 dans les bonnes années ; sa moyenne sur 13 années normales est de 142 à l'hectare et ceci est à retenir. Point n'est besoin de 4 ou 8 sarments pour obtenir ces rendements. Il semble en découler que chez lui comme ailleurs, le volume du moût est fonction de la grosseur des raisins, puisque le nombre y est toujours.

J'ai la conviction qu'une taille intermédiaire, toujours sur fil de fer et tout en conservant les principes de M. Maroger, sur le choix des sarments, le rajeunissement des souches et le nombre de fils pour l'entrelaçage, nous donnerait dans des terres de fertilité au moins moyenne le maximum de qualité dans le maximum de rendement.

Il me semble qu'une taille longue, sans être extra-longue, généreuse sans l'être à l'excès : 2 ou 3 sarments longs, 1 ou 2 coursons très courts pour les bois de remplacement, nous donnerait un nombre considérable de beaux et gros raisins qui mûriraient normalement et feraient le vin bon. En même temps les cultures incessantes et l'entrelaçage nous donneraient le maximum de végétation.

Quant à l'épuisement de la souche, je le répète, il ne doit pas se produire. Il est inutile de revenir là-dessus. De tous les détracteurs de M. Maroger, bien peu ont eu la constance de faire intégralement son genre de culture, *qui forme un tout*. On critique sa taille, son rendement, son vin ; personne ne parle de ses 30 façons annuelles. Pourquoi ? Tout simplement, parce qu'il faut pour cela, comme vous dites, une rigueur et une constance très rares chez nous. La constance est une forme de l'énergie, une forme un peu pénible peut-être parce qu'elle astreint moins les autres que nous même. Parler de donner 30 façons à la plupart des viticulteurs, c'est prêcher une sorte d'hérésie, alors qu'ils en donnent péniblement 3 ou 4. On ne fera jamais comprendre à certains que le cheval qui reste à l'écurie n'économise pas un homme, mais mange de l'argent. Pour les uns c'est un manque de constance, ils appellent cela faire du luxe, pour d'autres c'est du parti-pris, enfin pour beaucoup c'est une question de gros sous.

Et maintenant que je vous dise que si je suis un fervent de la culture, je ne puis me résoudre à la culture constamment et uniquement superficielle. Cela pour des raisons que je ne puis développer en ce moment. A mon point de vue, un labour d'hiver au moins est nécessaire si nous avons la taille en gobelet. Si nous avons la culture en espalier, ce labour peut être supprimé en donnant progressivement dès les premières façons une profondeur suffisante, facile à obtenir par le cultivateur si nous avons un cheval de force seulement moyenne. Cette profondeur peut être maintenue tout l'hiver et le printemps. Je la diminuerai progressivement en été pour ne pas contrarier la pousse des radicelles en pleine activité. Le travail profond et espacé nous donne de bons résultats, le travail superficiel l'été, s'accommoderait de plus de sols et aurait les avantages des deux manières sans en avoir tous les inconvénients.

Quoi qu'il en soit, à mon humble avis, le principe de la culture continue reste vrai. »

A. Manenc,
Régisseur du Domaine d'Arnaudy.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Contre le sucrage de la vendange. — Dans sa séance du 31 décembre, le Conseil d'administration du Syndicat régional des Vignerons du Sud-Est a émis le vœux suivant :

« Considérant que depuis plusieurs années la pratique du sucrage de la vendange tendait à disparaître ; que le nombre des viticulteurs utilisant ce procédé était devenu infime, même dans les régions où il était autrefois le plus employé, et que la production des vins chaptalisés était devenue insignifiante.

« Mais que, lors de la vendange de 1923, le sucrage intensif, pratiqué chez quelques viticulteurs, a vivement ému l'opinion, qui considère, avec raison, que la généralisation de cette pratique crée un péril des plus sérieux.

« Qu'en effet, des récoltants ont été amenés à employer des quantités de sucre dépassant 1.000 kilos par hectare de vigne, de sorte que l'achat du sucre devient le principal élément de la production viticole.

« Qu'on ne peut considérer de tels produits comme ayant les qualités essentielles du vin, vu la proportion considérable d'alcool de sucre, qui entre dans leur titre alcoolique ; qu'ils ne peuvent avoir les qualités ni les propriétés hygiéniques du vin.

« Considérant, d'une part, le peu d'intérêt qu'offre le sucrage de la vendange pour la presque totalité des viticulteurs, et, d'autre part, le grave danger des abus qui se commettent.

« Emet le vœu que l'emploi du sucre dans la vendange soit interdit, et, qu'en conséquence le paragraphe 1er de l'article 7 de la loi du 28 janvier 1903 et la disposition de l'article 3 du décret du 10 août 1921 concernant les sucres soient abrogés ».

CHEMINS DE FER DE PARIS A LYON ET A LA MÉDITERRANÉE

Album « Cote d'Azur »

La Compagnie P.-L.-M. a entrepris la publication de six albums illustrés concernant les différentes régions touristiques de son réseau.

Le premier de ces albums, édité en 1923, se rapportait à la région « Dauphiné-Savoie ».

Le deuxième album qui vient de paraître vise « La Côte d'Azur ».

Edités au format 20/15, sous couverture en couleurs, ces albums comportent 24 belles illustrations en héliogravure ne portant aucun texte, mais recouvertes, chacune, d'un papier soie sur lequel est imprimée une description sommaire du site ou de la région représentée.

Chaque album est en vente au prix de 4 fr. dans les Agences, Bureaux de renseignements, Bibliothèques et Entreprises des Services Automobiles du Réseau P.-L.-M..

Envoi par poste recommandé sur demande, accompagnée de la somme de 4 fr. 55 pour la France et 4 fr. 90 pour l'étranger, adressée à l'Agence P.-L.-M., 88, rue St-Lazare, ou au Service de la Publicité de la Compagnie P.-L.-M., 20, Boulevard Diderot.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole.* — Malgré le mouvement de hausse marqué sur les marchés du Midi, les prix sont restés à peu près stationnaires dans les Entrepôts parisiens, où les affaires traitées ont été peu importantes encore au cours de la huitaine écoulée, tout le monde ayant de la marchandise. On a traité des vins rouges du Midi 8° de 84 à 87 fr., des 9° de 94 à 97 fr., des 10° aux environs de 100 fr., suivant qualité. Des Algérie de 11 à 12° ont été payés de 117 à 125 fr., des Espagne 12° l'ont été 120 fr. Des vins blancs de la Gironde 9° ont été vendus de 90 à 100 fr., des 10° de 100 à 110 fr.; des Algérie et des Espagne 130 fr. Des vins blancs assez ordinaires d'Italie, 9°5, ont vu le prix de 95 fr ; d'autres mieux choisis auraient été traités à un taux plus élevé. Il se serait fait quelques lots, composés de produits un peu défectueux de cette même provenance, pour la distillerie. Tous ces prix à l'hecto nu sur gares Paris.

Signalons que des vins rosés de Tunisie titrant 12° ont été proposés à 7 fr. 85 le degré, à quai Tunis.

Voici la note du *Marché aux Vins* :

L'ensemble des stocks de notre place représentant une quantité assez élevée, les demandes ne peuvent pas en ce moment avoir une très grande importance, les prix commencent cependant à se relever sans être encore à parité de ceux pratiqués aux vignobles ces jours derniers.

Les débitants ont fait de nouveau quelques demandes.

LANGUEDOC : Hausse encore ; on recherche surtout les bas degrés. On est à 9 fr. le degré.

Gard. — Nimes. — ***Cours de la Commission officielle*** **:**

Vins rouges	Cours en 1923	Cours du 4 févr.	Cours du 11 févr.
7 à 8°	»	60	61
8 à 9°	43	à	à
9 à 10°	à	83	85
10 à 11°	60	»	»
11 à »	»	»	»
Costières	65 à 80	92 à 105	93 à 105
Rosé, paillet, gris	5,25 à 5 fr. 50 le d.	»	»
Blanc Bourret	»	»	»
Blanc Picpoul	»	»	»

La Cave coopérative de Saint-Laurent-d'Aigouze (Gard) a vendu, le 9 février courant, 500 hectos de son vin rouge, titrant 8 degrés 2, au prix de 70 fr. l'hecto.

La Cave coopérative de Beaucaire (Gard), a vendu, le 9 février courant, 1.000 hectos de son vin rouge de plaine, 8 degrés 7, au prix de 80 fr. l'hecto.

La Cave coopérative d'Azillanet (Hérault) a vendu, le 30 janvier courant, 1.000 hectos de son vin rouge, 9 degrés 9, au prix de 80 fr. l'hecto, nu, pris en cave.

Hérault. — Montpellier. — ***Bourse de Montpellier.***

Vins rouges	Cours en 1923	Cours du 5 février	Cours du 12 février
7 à 8°	»	60	62
8 à 9°	43	à	à
9 à 10°	à	85	90
10° et au-dessus	65	85 à 100	83 à 100
Rosé	5,25 à 5 fr. 50 le d.	8 à 8 fr. 25 le deg.	»
Blanc	6,25 à 6 fr. 75 le d.	»	»

La Cave coopérative de Saint-Just (Hérault) a vendu, le 4 février, 300 hectos de vin rouge, 8 degrés, au prix de 67 fr. l'hecto ; et le 7 février elle a vendu 320 hectos du même vin à raison de 68 fr. l'hecto.

La Cave coopérative de Lunel-Viel (Hérault) a vendu, le 7 février, 300 hectos de son vin rouge, 8 degrés 8, à raison de 72 fr. 15 l'hecto, avec enlèvement rapide.

Le tout l'hectolitre nu, pris en cave.

Le même jour, cette Cave coopérative a vendu 28.000 kilos de lies fraîches, à distiller, au prix de 35 fr. 10 les 100 kilos.

Cette. — Bourse de Cette. — Marché du 6 février 1924. — Vins : rouges courant 7 à 10 degrés, l'hecto de 65 à 80 fr., nu, pris à la propriété, tous frais en sus ; rosés, le degré de 8 à 8,25 ; blancs, le degrés de 8,50 à 9,00 ; Algérie rouge 11 à 12 degrés, l'hecto de 97 à 112 ; Espagne rouge 11 degrés et demi à 12, de 78 à 80 ; mistelle blanche 8/9 liqueur, 15 degrés alcool, de 200 à 220, suivant degré et qualité.

— Béziers

Vins rouges	Cours en 1923	Cours du 1er févr.	Cours du 8 févr.
7 à 8°	»	»	»
8 à 9°	42	68	69
9 à 10°	à	à	à
10 à 12°	65	92	92
Vins rosés	5,25 à 5 fr. 75 le d.	8 à 8 fr. 25 le d.	8 à 8 fr. 50 le d.
Vins blancs	6 à 7 fr. le d.	8,50 à 9 fr. le d.	8,50 à 9 fr. le d.

Olonzac. — Cours des vins du Minervois. — Marché d'Olonzac du 10 février 1924. — Vins rouges : 8,25 le degré, pour retiraisons immédiates ; 8,25 à 8,75, pour affaires logées, avec prime pour les vins déclarés Minervois.

Parmi les nombreuses ventes réalisées pendant la quinzaine écoulée, on nous cite : Cave L., Béziers, partie rosée, 9 deg. 6, à 80 fr. ; Cave G., à Pinet, partie blanc de blancs, 10 deg. 5, à 94 fr. 50 ; Cave V., à Béziers, partie rouge, 9 degrés, à 75 fr. ; Cave G., à Béziers, 800 hectos, 9 degrés couverts, 80 fr.

AUDE. — Narbonne.

Vins rouges	Cours en 1923	Cours du 31 janv.	Cours du 7 févr.
7 à 8°	»	»	»
8 à 9°	42 à 47	67	69 à 76
9 à 10°	47 à 52	à	76 à 84
10 à 11°	52 à 61		84 à 92
11° et au-dessus	61 à 72	100	92 à 100

La Cave coopérative d'Embres-et-Castelmaure (Aude) a vendu, le 2 courant, 2.000 hectos de son vin rouge, 10 deg. 8, au prix de 88 fr. l'hecto, nu, pris en cave.

La Cave coopérative de Siran (les Minervois) a vendu, le 5 courant, 2.000 hectos de très beau vin rouge, 11 degrés, au prix de 96 fr. l'hecto, nu, pris en cave.

Carcassonne. — Voici les cours officiels du marché de samedi 9 février. — Vins rouges, de 8 à 12 degrés, de 69 à 100 fr. l'hecto, nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan.** — On cote :

Vins rouges	Cours en 1923	Cours du 2 févr.	Cours du 9 févr.
7 à 8°.....	»	»	»
8 à 9°.....	41 à 45	64 à 73	69 à 75
9 à 10°.....	45 à 50	73 à 80	75 à 81
10 à 11°.....	50 à 60	80 à 90	81 à 92
11 à 12°.....	60 à 70	90 à 100	92 à 102
12 à 13°.....	80	»	»

Divers lots de vins de Maury, de 15°5 à 16°, ont été vendus de 190 à 210 fr. l'hecto.

Montner (Pyr.-Or.). — La Cave coopérative vient de vendre à MM. Florette frères, commissionnaires à St-Féliu-d'Avail, 900 hectos de vin de plaine, titrant 9 deg. à 8 fr. le degré.

Les quantités disponibles s'élèvent à trois mille hectos de vins de coteaux variant de 12 à 13 degrés.

La Tour-de-France (Pyr.-Or.). — La Cave coopérative vient de vendre à la Maison Fuoc, de Nimes, 2.000 hectos de son vin de plaine, titrant 9°5, au prix de 80 fr. l'hecto, pris à la cave. Retiraison d'ici fin avril.

BOUCHES-DU-RHÔNE. — **Marseille.** — Cote officielle des vins pour le marché du 6 févier. — Vins de la région. — Rouge, 8,25 à 8 fr.50 le degré ; rosé, de 8 à 8 fr. 50 le degré, blanc, de 9 à 9 fr. 50 le degré ; suivant couleur, qualité et éloignement de la cave, pour marchandises prises en cave, tous frais en sus.

Vins d'Algérie, 10 à 12 degrés : 1er choix, de 96 à 115 fr. l'hecto ; 10 à 12 degrés : 2e choix, de 92 à 110, quai Marseille, suivant qualité et provenance, par 25 fûts, disponible, tous frais en sus.

Vins d'Espagne. — En raison du change, sans transaction.

VAR. — **Brignoles.** — La fermeté des cours s'est accentuée car la propriété ne veut pas lâcher trop vite ses disponibilités escomptant toujours une reprise plus forte ; pour cela il faudrait aussi un relèvement de la consommation qui permettrait des achats plus abondants; on a coté : vins rouges 8 fr. 25 le degré ; blancs et rosés pas demandés, les prix restent à 9 fr. le degré ; Jacquez 10 francs.

GERS. — **Fleurance.** — A notre marché de ce jour, les vins rouges se sont payés 18 fr. le degré-barrique, les blancs 16 à 17 fr.

CENTRE. — De « L'Agriculture du Centre » : « Sur les bords du Cher, les blancs courants se vendent de 80 à 90 francs l'hecto; les rouges de 75 à 85 fr. Les meilleurs se tiennent à 100 fr.

A Baule (Loiret), on cote 350 fr. ; quelques pièces de qualité exceptionnelle ont été vendues 400 fr. l'hecto ».

NIÈVRE. — **Nevers.** — Les vins nouveaux ont été clarifiés par les froids et se présentent très bien maintenant. Ils offrent une qualité supérieure à celle des vins de 1922 et ont un degré alcoolique beaucoup plus élevé. Il se fait peu d'affaires, mais les prix sont très fermement tenus par la propriété. On signale des ventes en vins rouges de 300 à 315 fr. la pièce de 200 litres et en vins blancs de 330 à 340 francs.

ALGERIE. — **Alger.** — Du 2 févier 1924 : Vin rouge : Extra, le degré, 8,75 à 9 fr. ; 1er choix et 2e choix, 7,75 à 8 fr. 50 ; 3e choix et distillerie, 7,50 à 7 fr. 75.

Vin blanc : de raisins rouges (le deg.), 7,75 à 8 fr. 25 ; de raisins blancs (le deg.), 8,50 à 9 fr.

ALCOOLS

Montpellier. — Esprit trois-six, vin à 86 degrés, l'hectolitre, 720 à »»» fr.; marc à 86 degrés, manque ; eaux-de-vie de Montpellier à 52 degrés, l'hectolitre, 500 fr. ; de marc à 52 degrés, 420 à »»» fr.

Béziers. — Trois-six de vin bon goût, 86°, 720 à »»» ; eau-de-vie de vin, de Béziers, 52°, 480 à »»» fr.; trois-six de marc, 86 degrés, 700 à »»» francs ; eau-de-vie de marc 52° 415 à 420 francs.

Nimes. — 3/6 bon goût, 86 degrés, 725 à 730 fr. ; 3/6 de marc manque ; eau-de-vie de marc 52 degrés, 415 à 420 fr.

Narbonne. — Trois-six de vin à 86°, 720 à »»» fr. ; eau-de-vie de vin de Narbonne, 52°, 480 à 490 fr. ; 3/6 de marc, 86°, 700 fr. ; eau-de-vie de marc, 52°, 410 à 420 francs, l'hectolitre nu, pris chez le bouilleur, frais en sus.

Perpignan. — Trois-six bon goût, 86°, 700 à 710 fr.

Alger. — Trois-six de vin, 86-88°, disponible, 800 fr. l'hecto; troix-six de vin, 96-97°, rectifié, extra neutre, 900 fr. l'hecto.

TARTRES

Montpellier.— Crème de tartre, 450 fr. les 100 kil.; tartre brut, 1,65 à 1,95 le kilog.; lie de vin, pour 25 à 30 degrés de rendement, 1 fr. 10 le degré. Pris à la propriété.

Bordeaux. — Lies : cristallisation (rend. en bitartrate de potasse), 20 o/o, 1 fr. 10 ; 25 o/o, 1.25; 30 o/o, 1.15 ; 35 o/o, 1.20 »/» ; 40 o/o, 1.30 le degré.

Lies.— Acidité (acide tartrique total), 20 o/o, 1.50; 25 o/o, 1.55; 30 o/o, 1.60 le degré.

CÉRÉALES

New-York. — On cote en clôture :

	Prix par bush en d. et cts.	Prix à l'hectolitre en fr.	Prix aux 100 kg. en fr.	Hausse p. 100 k. ou baisse
	—	—	—	—
Blés dur 2 disp.....	1.29 1/4	79.52	106.03	+ 2.02
Maïs disp.....	95 1/4	67.51	84.39	+ 1.28

Blé roux d'hiver n° 2 disponible 128 3/4 c. (105 fr. 63 les 100 kilos) ; bigarré durum n° 2, disponible 118 3/4 cents (97 fr. 41).

Montpellier. — Blés : pas coté.

Grains grossiers. — Avoine grise de pays, 75 à »» fr. les 100 kilos; paumelle, 88 à »» francs ; orge, 83 à »» fr.; seigle, 88 fr., marchandise nue, prise sur place.

Paris. — Cote officielle du lundi 11 février 1924. — Blé (marché réglementé) : incoté ; marché libre : incoté ; avoines noires : 66,50 à 66 fr. ; avoines diverses : incotés.

Cours officiel des céréales établies par la Cie des Courtiers assermentés d'Alger :

Marché d'Alger, du 2 février 1924. — Blé tendre, 99 à 101 fr. les 100 kilos. Blé dur, colon 95 à 97 fr. les 100 kilos. Blé dur, colon suivant qualité et provenance, 91 à 94 fr. les 100 kilos, nominal. Orge, 66 à 66 fr. 50 les 100 kilos. Avoine, 64,50 à 65 fr. les 100 kilos. Maïs, 76 à 80.

Le Gérant : G. FOURNERA.

Impr. Roumégous et Déhan. — Montpellier

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

Du Dimanche 3 au Samedi 9 Février 1924

	TEMPÉRATURE 1924		TEMPÉRATURE 1923		PLUIE	
	maxima	minima	maxima	minima	1924 mill.	1923 mill.
Nantes						
Dimanche...	»	1.0	12.0	6.0	»	»
Lundi.....	»	0.0	11.9	—1.0	»	»
Mardi.....	»	4.0	5.0	0.0	»	»
Mercredi....	»	5.0	9.0	6.0	»	4
Jeudi.....	»	6.0	14 0	9.0	»	14
Vendredi....	9	5.0	11.0	5.0	»	4
Samedi.....	»	5.0	»	»	2	»
Total.....	86.0	215.0	416.0	167.0	88.5	116.0
Rochefort						
Dimanche...	7.0	0.0	»	»	»	»
Lundi.....	7.0	3.0	»	»	»	»
Mardi.....	6.0	4.0	»	»	»	»
Mercredi...	7.0	6 0	»	»	»	»
Jeudi.....	9.0	6.0	»	»	»	»
Vendredi...	10.0	—1.0	»	»	»	»
Samedi.....	12.0	5.0	»	»	»	»
Total....	426.0	189.0	»	7	114.5	15
Clermont-Ferrand						
Dimanche...	1.0	—8	6	»	»	»
Lundi.....	4.0	1	5	3	»	9
Mardi.....	4.0	1	6	—1	»	»
Mercredi...	7.0	4	12	0	»	»
Jeudi.....	8.0	4	11	7	4	1
Vendredi...	7.0	3	15	5	»	20
Samedi.....	9.0	—1	»	»	»	»
Total.....	372.0	20	206.0	8.0	42.2	61
Bordeaux						
Dimanche..	8.0	—3.0	8.0	5	»	»
Lundi.....	7.0	—1.0	9.0	2	»	4
Mardi.....	9.0	1.0	11.0	—5	»	»
Mercredi...	8.0	5.0	»	5	»	1
Jeudi.....	11.0	5.0	15.0	11	»	»
Vendredi...	10.0	—3.0	11.0	»	»	»
Samedi.....	12.0	5.0	»	»	»	»
Total....	514.0	183 0	332.0	49	167.3	110
Toulouse						
Dimanche..	4.0	—4.0	7.0	1.0	»	»
Lundi.....	8.0	2.0	6.0	5.0	»	1
Mardi.....	9.0	—1.0	»	—1.0	»	»
Mercredi...	6.0	2.0	6.0	1.0	»	1
Jeudi.....	8.0	5.0	12.0	8.0	»	1
Vendredi...	13.0	—2.0	13.0	4.0	»	2
Samedi.....	13.0	4.0	»	»	»	»
Total....	539 0	168 0	354 0	86.0	110.5	58
Perpignan						
Dimanche..	10.0	5.0	17.0	4.0	»	»
Lundi.....	13.0	4.0	14.0	8.0	»	»
Mardi.....	12.0	5.0	12.0	4.0	»	»
Mercredi....	14.0	5.0	13.0	4.0	»	»
Jeudi.....	12.0	8.0	15.0	8.0	»	»
Vendredi....	16.0	1.0	23.0	9.0	»	»
Samedi.....	14.0	1.0	»	»	»	»
Total...	616 0	271.0	564.0	220.0	80	14

	TEMPÉRATURE 1924		TEMPÉRATURE 1923		PLUIE	
	maxima	minima	maxima	minima	1924 mill.	1923 mill.
Châlons-sur-Marne						
Dimanche...	»	-	12.4	1.5	»	0.8
Lundi.....	»	»	7.5	3.0	»	»
Mardi.....	»	»	9.0	—1.2	»	0.7
Mercredi...	»	»	11.0	3.0	»	»
Jeudi.....	»	»	10.0	3.4	»	4.5
Vendredi...	»	»	8.8	0.0	»	»
Samedi.....	»	»	10.4	5.0	»	»
Total.....	187.6	—37.9	302.6	63.8	86.6	78.7
Besançon						
Dimanche...	»	»	9.0	4.0	»	»
Lundi.....	5.0	2	7.0	3.0	»	3
Mardi.....	5.0	1	8.0	—1.0	»	»
Mercredi...	5.0	2	10.0	—1.0	3	»
Jeudi.....	4.0	0	11.0	3.0	8	1
Vendredi...	4.0	1	14.0	5.0	2	11
Samedi.....	9.0	—2	»	»	»	»
Total....	213.0	—57.0	244.0	9.0	148.0	128
Lyon						
Dimanche...	6.0	—2	8.3	3 0	»	»
Lundi.....	6.0	0	7.0	5.0	»	»
Mardi.....	6.0	2	10.0	—0.0	»	»
Mercredi...	8.0	1	12 0	—1.0	»	»
Jeudi.....	7.0	2	12.0	7.0	1	»
Vendredi...	7.0	1	13.0	5.0	1	»
Samedi.....	6.0	—3	»	»	»	»
Total.....	328.0	—16.0	294.3	15.0	86.4	75
Marseille						
Dimanche...	9.0	—5	15	4	»	»
Lundi.....	10.0	—4	13	—1	»	»
Mardi.....	14.0	—3	10	1	»	2
Mercredi...	15.0	6	15	—0	»	»
Jeudi.....	11.0	6	15	6	»	»
Vendredi...	12.0	—2	13	6	»	15
Samedi.....	16.0	0	»	»	»	»
Total.....	515.0	42.0	645.0	41	35.1	32
Montpellier						
Dimanche...	14.8	—2.2	14.9	3.7	»	»
Lundi.....	15 2	0.3	13.1	2 3	»	»
Mardi.....	14.8	—1.9	14 1	0 5	»	»
Mercredi...	11.0	1.9	14.1	2 3	»	»
Jeudi.....	14.9	4.9	12.4	7.9	»	7.5
Vendredi...	14.9	—0.5	14.6	8.0	»	»
Samedi.....	11.9	—0.2	13.4	—0.5	2.8	16.5
Total.....	601.6	121.6	592.6	51.4	55.5	31.0
Alger						
Dimanche...	13.0	6	18.0	10.0	»	»
Lundi.....	16.0	7	15.0	9.0	»	1
Mardi.....	16.0	9	15.0	9.0	»	7
Mercredi....	16.0	8	14.0	9.0	»	4
Jeudi.....	16.0	10	16.0	11.0	»	»
Vendredi....	16.0	9	22.0	11.0	»	»
Samedi.....	»	»	»	»	»	»
Total...	656.0	390.0	668.0	399.0	82	212.0

Observations. — Hiver.